

Kayseri Çemenli Patatesli Yağlama

Toplam 62 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk 6 kişilik Orta ~390 kcal

Kayseri usulü çemenli patatesli yağlama, ince lavaş katları, baharatlı patates ve çemenli sosla doyurucu bir İç Anadolu sofrasıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 4 adet Patates
- 1 yemek kaşığı Çemen
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Un, tuz ve suyla yumuşak hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
2. Patatesleri haşlayıpri ezin.
3. Çemen ve domates püresini tavada 6 dakika pişirin.
4. Hamur bezelerini ince açıp tavada iki yüzlü pişirin.
5. Lavaşları patatesli sosla kat kat dizip yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lavaşları ince açmak katları sosu daha iyi çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt